



**Michael  
Merz**

Gastro-Publizist

## Feintrinker

### Sauerstoff für eine Köstlichkeit

**Trägt der Kellner** den Wein mitsamt einer Karaffe an den Tisch, tut er das, weil: Der Wein jung und dicht ist, und sich die noch verschlossenen Aromen beim Umgiessen entwickeln sollen. Der Wein wird dadurch zugänglicher. Oder aber: Der Kellner veranstaltet eine Show, die den höheren Preis des Weines und ein hohes Trinkgeld rechtfertigen soll.

**Wir sprechen hier** von ersterer Variante. Sauerstoff wird durch den noch ungefügigen Wein geleitet. Geschmacksecken runden sich, dominierende Aromen werden milder, Nebennoten bekommen mehr Gewicht. Dadurch wandelt sich auch der Château Revelette 2011 vom jungen Provence-Wein zur komplexen Köstlichkeit. Erst sind da die dunklen Früchte, wie sie die Syrah-Traube einbringt. Es folgen die würzigen Komponenten der Cabernet Sauvignon und schliesslich die fruchtig-hellen Geschmacksnoten der Grenache.

**Ausgebaut wird der Rotwein** auch in Fässern: erst die einzelnen Säfte, dann die zum Wein vereinigten Jungweine. Etwas Fass, neues und altes, sind also auch mit dabei. Was einen kräftig-eleganten und wahrhaft preiswerten Wein ausmacht, der zum kräftigen Braten von der Wildsau oder zum Rinderrücken perfekt passt. Und den man in fünf, sechs Jahren nicht mehr in Karaffen umgiessen muss. Weil bis dahin sowieso jede Flasche ausgetrunken ist.



**Château Revelette 2011,**  
Coteaux d'Aix-en-Provence  
les vins d'auteurs, St. Gallen;  
14.80 Franken/www.lesvins.ch



## Artischocken-Muschel-Velouté

**Ein Gericht für 4 Personen:**

### Zutaten

► **Muscheln: 500 g Muscheln und 500 g Vongole, beide in Süsswasser gewässert und mit dem Messer von Schalenanhängseln befreit; 1 dl Wasser; 1 EL Olivenöl; Pfeffer aus der Mühle**  
► **Velouté: 4 grüne, mittelgrosse Artischocken; 1 kleine Zwiebel, fein gehackt; 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt; 2 EL Olivenöl; 1 dl Sherry; 6 dl Hühnerbouillon; 3 dl Rahm; ca. 2 dl Muschelfond; 1 Kaffir-Limettenblatt; Zitronenthymian; 1 Msp. Safranpulver; 1 EL Butter; 1 EL Schlagrahm; Salz und Pfeffer aus der Mühle, Zucker**

### Zubereitung

► In einem grossen Topf das Olivenöl stark erhitzen, dann die Muscheln dazugeben.

Kräftig pfeffern und mit Wasser ablöschen. Sofort den Deckel aufsetzen und alles bei stärkster Hitze ca. 7 Minuten garen. Den Topf ab und zu durchschütteln, damit sämtliche Muscheln auf den heissen Boden gelangen und sich dabei öffnen. In ein mit feuchtem Seihetuch ausgelegtes Sieb schütten, den passierten Fond auffangen. Das Fleisch aus den Muscheln lösen, in eine Schüssel geben und zugedeckt stehen lassen. Vier Muscheln samt Fleisch als Dekoration zur Seite legen.

► Die äussersten, grünen und harten Blätter von den Artischocken zupfen. Rest in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

► Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Artischockenscheiben, Zitronenthymian, Limettenblatt und Safranpulver zufügen. Für einen Moment anziehen. Mit Sherry ablöschen.

► Alles gut mischen und mit dem noch